

Aus der Hado-Küche: Ein Suppenrezept

Restaurant Services

Spargelcremesuppe mit Koriander

für 4 Personen:

250 g	weißer Spargel
1 ½ EL	Dinkelmehl
20 g	Butter
½ TL	Zucker
	Ursalz oder Steinsalz
1 Prise	Bertram
1 Prise	Muskatnuss oder Macis
50 g	Sahne oder Crème fraîche
2 EL	fein geschnittenes Koriandergrün (alternativ Kerbelblättchen)

Den Spargel waschen, sorgfältig schälen und holzige Endstücke abschneiden. Die Schalen und Endstücke in ca. 750 ml Wasser erhitzen. Mit Salz und Zucker würzen und zugedeckt 15 Minuten kochen. Den Sud durch ein Sieb gießen. Das Dinkelmehl in einem großen Topf bei schwacher bis mittlerer Hitze unter Rühren rösten, bis es nussig duftet, aber nicht bräunt. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Den Spargelsud zugießen und unter kräftigem Rühren langsam aufkochen lassen. Die Spargelstangen in ca. 1 cm große Stücke schneiden, in die Brühe geben und 7–10 Minuten bissfest kochen. Die Suppe mit Salz, Bertram und Muskat würzen, die Butter einrühren, Sahne bzw. Crème fraîche dazu geben. Die Suppe nochmals abschmecken und das Koriandergrün dazu geben.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München